Bolo gelado de Abacaxi com Coco

Ingredientes

3 ovos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar (eu ponho um pouquinho menos)
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite essência de baunilha se tiver

Modo de fazer

Bater no liquidificador ou a mão mesmo os ovos, o óleo e o açúcar. Em seguida colocar o leite e a farinha de trigo peneirada.

Misture e coloque o fermento e a essência de baunilha a gosto.
Asse em forno pré aquecido a 200 graus por cerca de 40 minutos.

Recheio

Cortar 2 abacaxis em cubos (usei só 1 achei pouco) e colocar pra ferver com meia xícara de açúcar. Espere ferver, cozinhar o abacaxi e reduzir um pouquinho. O abacaxi cozido a gente usa pra rechear e a calda que fica usamos pra molhar o bolo.

Recheio de brigadeiro branco

1 caixinha de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
3 colheres de leite em pó
1 pacote de 100 gramas de coco ralado

Modo de preparo

Levar ao fogo médio sempre mexendo até engrossar e começar a desgrudar do fundo da panela.

Montagem

Dividir o bolo ao meio pra rechear. Molhar a primeira parte com a calda do abacaxi mais água e leite condensado a gosto (eu faço uma mistura de 300 ml usando 150 pra cada parte do bolo). Depois de molhar colocar todo o abacaxi e por cima o brigadeiro branco com coco.

Colocar a outra parte do bolo, molhar com a calda e passar um pouco do brigadeiro por cima em seguida é só colocar coco ralado pra tampar todo o brigadeiro. Levar a geladeira por algumas horas e servir.

Pão de Forno com Queijo

Ingredientes:

- 4 Fatias de Pão
- 50 g de queijo duro
- 20 g de manteiga
- 25 g de farinha de trigo
- 200 ml de leite
- 1 pitada de pimenta preta
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 6 fatias de presunto

Modo de Preparo:

1- Passe manteiga em ambos os lados
das 4 fatias de pão.

2- Em uma frigideira, doure as fatias de
pão. Rale 50g de queijo duro.

3- Prepare o molho bechamel: derreta 20
g de manteiga, adicione 25 g de
farinha de trigo e mexa até obter uma
cor dourada.

4- Gradualmente, adicione 200 ml de
leite ao molho, mexendo
constantemente até
engrossar.

5- Tempere o molho com uma pitada de
pimenta preta, uma pitada de sal e
uma pitada de noz-moscada.

6- Coloque as fatias de pão em um
recipiente, coloque uma fatia de
presunto sobre cada uma e polvilhe o

queijo por cima por cima.

7- Feche as torradas e coloque o molho na parte de cima e polvilhe mais queijo. Leve ao forno a 180°C por 5-7 minutos, até dourar.

Bolo Pudim

Ingredientes:

Bolo:

- 3 Ovos
- 3 Xícaras de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 4 Colheres de margarina
- 1 xícara de leite
- 1 Pitada de sal
- Coloque chocolate em pó a gosto
- 3 Colherinhas de fermento

Pudim:

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite

Modo de Preparo:

1- Bata a manteiga com o açúcar e os ovos, por 5 minutos Depois coloque a farinha e o leite, o sal e por último o fermento, continue batendo.

2- Caramelize a forma e coloque a massa

3- Bata no liquidificador os ingredientes do pudim coloque em cima da massa Leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 30 minutos, em banho Maria.

Rocambole Salgado

Ingredientes

1- Crostas de torta (massa folhada) – 1 pacote
2- 2 ovos
3- 150 ml de leite
4- 1 colher de sopa de farinha
5- 1 colher de chá de fermento em pó
6- 50g de manteiga
7- Queijo ralado
8- Presunto
9- Sal

Modo de Preparo

Preparo da Massa:

- Em uma tigela, misture ovos, leite, manteiga, farinha, fermento e sal. Mexa

Montagem:

- Coloque uma folha de massa folhada e espalhe com a mistura.
- Adicione outra folha e acrescente queijo ralado.
- Repita o processo intercalando folhas e adicionando presunto.
- Na última camada, espalhe a mistura e coloque queijo ralado por cima.

Enrolamento e Assamento:

- Enrole cuidadosamente e coloque em uma
  assadeira.
- Cubra os rolinhos generosamente com a
  Misture o restante.
- Asse em forno pré-aquecido a 180°C por
  40 minutos.

Dúvidas Comuns

A massa folhada caseira pode ser usada?
Sim, se preferir uma versão caseira, pode usar sua receita de massa folhada.

Dicas

Varie os queijos. Sirva com molhos variados para uma experiência completa.

Pão de leite Condensado

Vamos precisar para a esponja de, farinha de trigo, açúcar, fermento biológico e leite. Iremos misturar os ingredientes da esponja do pão de leite condensado e deixar fermentar por 20 minutos. Para preparar a massa do pão de leite condensado iremos utilizar farinha de trigo, manteiga ou margarina, sal, leite condensado e 1 ovo. Teremos que seguir corretamente a sequência do passo a passo do preparo da massa, da modelagem do pão de leite condensado, dispor numa assadeira untada e

enfarinhada, deixar fermentar por 1 hora, pincelar com gema+leite, assar o pão de leite condensado, por 30 minutos em forno pré-aquecido a 180 graus, retirar do forno, pincelar com leite condensado, polvilhar coco ralado, e saborear esse maravilhoso pão de leite condensado!

Ingredientes

Para a esponja

3 colheres(sopa) de farinha de trigo
2 colheres(sopa) de açúcar
½ envelope de fermento biológico seco
250 ml de leite

Para a massa

2 xícaras(chá) de farinha de trigo
2 colheres(sopa) de manteiga ou margarina
1 colher(café) de sal
½ xícara(chá) de leite condensado
1 ovo

Para pincelar

1 gema + 1 colher(sopa) de leite
Leite condensado e coco ralado a gosto

Modo de preparo

Da esponja Numa vasilha coloque o açúcar, o fermento biológico seco, o leite morno, misture bem, adicione a farinha de trigo e mistura um pouco mais para homogeneizar.

Tampe a vasilha e deixe descansar por 20 minutos para fermentar a mistura. Da massa

Site: [Pão de Leite Moça]

Na tigela da esponja fermentada, adicione o ovo levemente batido, o leite condensado, a farinha de trigo peneirada e o sal.
Misture muito bem com as mãos até incorporar, acrescente a margarina, misture um pouco mais até o ponto de sovar.
Transfira para uma bancada enfarinhada e sove muito bem por 10 minutos, até obter uma massa lisa, elástica que desgrude das mãos.
No momento de transferir para bancada, a massa estará bem pegajosa, e bem mole, está correto, continue sovando até atingir o ponto.
Se for necessário coloque farinha de trigo na bancada, não adicione farinha direto na massa.
Modele uma bola com a massa, disponha numa tigela enfarinhada, cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora.
Depois desse tempo, coloque a massa na bancada enfarinhada, e pressione levemente para retirar o ar.
Pegue uma porção de massa, modele uma bolinha e disponha numa assadeira untada e enfarinhada. Repita o processo com o restante da massa.
Cubra com um pano e deixe fermentar por 1 hora. Pincele com a mistura de gema+leite e asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos.
Retire do forno, pincele com leite condensado e polvilhe coco ralado a gosto.

Site: [Pudim de Queijadinha no Liquidificador]

Pudim de Queijadinha no Liquidificador

Pudim de Queijadinha no Liquidificador

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 pacote de queijo ralado
- 1 pacote de coco ralado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina

Modo de Preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Bata até obter uma mistura homogênea.
3. Despeje a mistura em uma forma com 20 cm de diâmetro, previamente untada.
4. Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por 30 minutos ou até ficar bem dourado.
5. Desenforme morno e sirva frio.

www.saborosogostinho.com.br

Pão de Frigideira

Ingredientes

- ★ 1 ovo
- ★ 1 copo de amido de milho
- ★ 1 copo de muçarela ralada
- ★ 3 colheres de sopa de água
- ★ 1 colher de sopa de fermento em pó
- ★ Medida do copo: 200mL

Ingredientes:

Ovo, amido de milho, muçarela ralada, água e fermento em pó. Com todos esses ingredientes devidamente separados, vai misturá-los todos em um bowl para formar uma massa, começando pelos ovos e água, e depois entrando com o restante dos ingredientes. Com a massa pronta, é só colocar numa frigideira com tampa, levar ao forno e aguardar.

Modo de preparo

- ★ Adicione em um bowl o ovo, a água e bata bem.
- ★ Acrescente o amido de milho aos poucos, sem parar de mexer.
- ★ Entre com a muçarela e misture.
- ★ Agregue o fermento e misture até obter uma massa homogênea.
- ★ Espalhe a massa uniformemente em uma frigideira untada.
- ★ Tampe a frigideira e leve ao fogo baixo.
- ★ Cozinhe por aproximadamente 5 minutos de cada lado.
- ★ Prontinho! Agora é só saborear seu

Bolo Fofinho com 3 Ingredientes

Ingredientes

★ 4 ovos

★ 10 Colheres de sopa de açúcar

★ 15 colheres de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

Na batedeira bata os ovos por 5 minutos. Depois você vai colocando o açúcar devagar e bata por mais 5 minutos.
E por último o amido de milho colocando uma colher de cada vez.
Coloca em uma forma untada e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 34/40 minutos.

Bolo 4 Minutos

❈ O bolo de 4 minutos, Farinha, Açúcar, Ovos, Leite e Manteiga, é possível preparar um bolo fofinho em apenas alguns minutos. Basta misturar os ingredientes em uma tigela, levar ao microondas por alguns minutos e pronto!!!
Você pode preparar diversas variações desse bolo, adicionando ingredientes como chocolate em pó, coco ralado, frutas picadas, entre outros, dando um toque especial a cada preparação.
Pode adicionar cobertura, como calda de chocolate, doce de leite

Ingredientes

- ★ 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- ★ 4 ovos médios
- ★ 4 colheres de sopa de margarina
- ★ 1 e 1/2 xícara de chá de leite
- ★ 1 suco tang de laranja
- ★ 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- ★ 1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

Modo de Preparo

★ Bata no liquidificador 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar, 4 ovos médios, 4 colheres de sopa de margarina, 1 e 1/2 xícara de chá de leite, 1 suco tang de laranja, 3 xícaras de chá de farinha de trigo e por último 1 colher fermento em pó

Modo de Preparo

★ Coloque a massa em uma forma untada com margarina.
★ Leve para assar em forno

pré-aquecido
a 180°C por aproximadamente 40 min.

- ★ Prontinho, agora é só aproveitar e saborear esse bolo maravilhoso.

Medidas Importantes:

MANTEIGA:
1 xícara = 225g - 1 colher (sopa) = 15g

FARINHA DE TRIGO:
1 xícara = 130g | 1 colher (sopa) = 8g

AÇÚCAR:1 xícara = 210g | 1 colher (sopa) = 15g

Sobremesa

Ingredientes

- ★ 6 ovos grandes
- ★ 150 gramas de açúcar
- ★ 1 um litro de leite
- ★ duas colheres de chá de essência de baunilha.
- ★ Calda de Caramelo

Modo de Preparo

- ★ Bata os ovos por 30 segundos
- ★ Pegue o resto dos ingredientes e misture bem, reserve.
- ★ Na tara,usei caramelo já pronto..mas você pode fazer seu próprio caramelo.
- ★ Coe e despeje nossa mistura que reservamos na tara com caramelo.
- ★ Leve ao forno a 170 graus por 40 a 50 minutos.

Prontinho.. bom Apetite!

Brioche bem macio

Calda de Caramelo no Micro Ondas

Misturar o açúcar com a água, levar em um recipiente de vidro, em potência alta e ir monitorando o tempo até atingir a calda no ponto desejado.

Porção

- ★ 1 xícara de açúcar
- ★ ½ xícara de água

Ingredientes

- ★ 100 ml de água quente
- ★ 100 ml de leite
- ★ 50 ml de óleo de semente
- ★ 60 g de açúcar
- ★ 1 clara de ovo
- ★ 10 g de fermento fresco (ou 1 colher de chá de fermento seco)
- ★ 1 sachê de baunilha
- ★ Uma pitada de sal
- ★ 450 g de farinha de trigo mole
- ★ 20 g de manteiga
- ★ Grãos de noz (opcional)
- ★ Gema de ovo misturada com um pouco de leite (para pincelar)
- ★ 2 colheres de sopa de cacau em pó

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture a água quente, o leite e o óleo de semente. Adicione o açúcar e mexa até dissolver.
Adicione a clara de ovo, o fermento fresco (ou fermento seco) e a baunilha à mistura líquida. Mexa bem para garantir que o fermento esteja completamente dissolvido.
Acrescente uma pitada de sal e, aos poucos, misture a farinha de trigo. Continue mexendo até obter uma massa homogênea.
Adicione a manteiga amolecida à massa e continue misturando até que ela fique suave e elástica.
Separe a massa em duas porções iguais.
Em uma das porções, adicione o cacau em pó, misturando bem até que a massa fique uniformemente chocolatada.
Se desejar, adicione grãos de noz à massa tradicional para dar um toque crocante.

Site: *Brioche bem Macio*

Modo de Preparo

Cubra ambas as massas com panos úmidos e deixe descansar em um local morno por cerca de 1 hora, ou até que dobrem de tamanho.
Após o crescimento da massa, abra as 2 massa em uma mesa com um rolo.
Com as massas aberta, coloque uma sobre a outra e corte os lados deixando a massa quadrada.
Coloque chocolate derretido e um pouco de noz em cima da massa(opcional)
Enrole a massa em formando de uma salsicha , mas na ponta final da massa faça vários corte e enrole esses corte em tranças para fazer o desenho no brioche.
Coloque em uma forma de bolo, Cubra novamente e espere dobra de tamanho.
Pré-aqueça o forno a 180°C.
Pincele os pãezinhos com a mistura de gema de ovo e leite para dar uma cor dourada quando assar.
Asse no forno preaquecido por aproximadamente 20-30 minutos, ou até que os brioches estejam dourados e cozidos por dentro.
Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de saborear. Sirva com geléia, manteiga ou aproveite o sabor do brioche mesclado único.

Bolo Queijadinha Formosa

Ingredientes

- ★ 1 lata de leite condensado
- ★ 6 ovos
- ★ 4 colheres (sopa) de margarina
- ★ 100 g de coco ralado seco hidratado em 1 xícara (chá) de leite quente
- ★ Margarina para untar
- ★ Farinha para colocar na forma

Modo de Preparo

1- Num liquidificador, bata o leite condensado, os ovos, a margarina e o coco ralado seco (já hidratado; 5 min são suficientes para o leite hidratar o coco).

2- Transfira para uma forma de pudim (19 cm x 8 cm de altura), untada com margarina e enfarinhada, e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 45 min.

3- Desenforme depois de morno.

Site: Bolo Quegadinha

4– Dica: para fazer em forminhas individuais, não encha até a borda, pois o bolo cresce. Deixe uma folga de 2 dedos (sem preencher) entre a borda da forminha e a massa.

Pastel Crocante com 3 Ingredientes

Ingredientes

- ★ 1 caixa de creme de leite
- ★ 1 xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento
- ★ 1 pitada de sal

Modo de Preparo

1– Misture os 3 ingredientes numa vasilha e sove a massa manualmente até ficar lisinha;

2– Para dar o ponto, vá adicionando mais farinha até soltar das mãos;

3– Abra a massa bem fina (com ajuda de um rolo) em uma superfície bem lisa e limpa;

4– Corte no formato e tamanho que desejar;

5– Coloque o recheio de sua preferência no meio e molhe com um pouco de água as bordas da

massa para ajudar a colar;

Site: [Pastel Crocante com 3 Ingredientes]

6- Feche o pastel pressionando um garfo nas bordas;

7- Frite em óleo bem quente;

8- Deixe escorrer o excesso de óleo em um papel toalha ou guardanapo e pronto.

Bolo Mandioca com Coco

Ingredientes

- ★ 3 xícaras de mandioca crua ralada (450g)
- ★ 1 e 1/2 xícara de açúcar (270g)
- ★ 2 ovos
- ★ 200ml de leite de coco
- ★ 2 colheres (de sopa) de manteiga ou margarina (40g)
- ★ 100g de coco ralado

Modo de Preparo

1- Em um recipiente misture o açúcar e a manteiga, adicione os ovos e bata bem por 5 minutos.

2- Adicione o restante dos ingredientes e misture.

3- Coloque em uma forma untada com
margarina e farinha de trigo e leve
ao forno pré-aquecido à 180ºC por
aproximadamente 50 minutos, ou
até dourar.

Site: Bolo de Mandioca com Coco

Enroladinho de Presunto e Queijo

Ingredientes

Massa:

- ★ 1 envelope de fermento biológico seco 10g
- ★ 1 xícara chá de leite morno 240 ml
- ★ 2 ovos
- ★ xícara chá de açúcar 45 g
- ★ xícara chá de óleo 45 g
- ★ 1 colher sopa de sal 20 g
- ★ 4 xícaras chá de farinha de trigo 560 g

Recheio:

- ★ 300 g de muçarela em fatias
- ★ 300 g de presunto ralado
- ★ 200 g de requeijão cremoso

- 1 ovo para pincelar
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1- Em uma vasilha coloque o fermento biológico seco e o leite morno . Misture e deixe descansar por 5 minutos.

2- Junte os ovos, o óleo, o açúcar e o sal Misture bem.

3- Aos poucos adicione a farinha de trigo e sove por cerca de 10 minutos ou até a massa ficar lisa e elástica.

4- Cubra com um pano e deixe descansar por cerca de 30 minutos ou até a massa aumenta de volume.

Site: [Enroladinho de Presunto e Queijo]

Modo de Preparo

5- Divida a massa em duas partes e abra no formato de retângulo.

6- No centro da massa espalhe requeijão cremoso, cubra com fatias de queijo mussarela e depois presunto ralado.

7- Dobre uma parte da massa e depois a outra formando um envelope. E para que fique bem selado pincele água nas laterais da massa para que não abra.

8- Corte no tamanho desejado. Coloque na forma polvilhada com farinha de trigo. Pincele um ovo batido sobre cada Enrole e polvilhe orégano a gosto.

9- Leve para assar em forno preaquecido a 180 C por cerca de 30 minutos ou até dourar. 10 Retire do forno e sirva.

Gelado de Coco Cremoso

Ingredientes

- 2 caixinhas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)

★ 300 ml de água

★ 400 gramas de coco ralado

★ 150 gr de chocolate ao leite picado

★ ½ caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

1– Em uma panela, derreta a manteiga em fogo baixo. Adicione o leite condensado, creme de leite e leite de coco. Misture bem.

2– Acrescente a água e o coco ralado. Leve ao fogo baixo até ferver e engrossar. Cozinhe por mais 1 minuto e retire do fogo. Despeje a mistura em um refratário e leve à geladeira.

3– Enquanto isso, prepare a ganache derretendo o chocolate e misturando com o creme de leite em fogo baixo até obter uma mistura brilhante.

4– Retire o creme da geladeira e cubra toda a superfície com a ganache. Espalhe uniformemente e leve para gelar por 2 horas.

5– Após esse tempo, delicie-se com o Gelado de Coco Cremoso. Uma explosão de

Ingredientes

- 3 ovos;
- 400 ml de leite integral;
- 6 colheres de sopa de doce de leite.

Como Fazer:

1- Coloque tudo num bowl e misture bem,coloque o caramelo na forma e adicione a massa do bowl logo em seguida.

2- Pegue uma folha de alumínio e tampe a forma.

3- Leve até a boca do fogão em banho-maria por 15 minutos Pronto!

4- Só finalizar com coco por cima.

Vídeo: PUDIM no fogão 3 INGREDIENTES!

Site: Sobremesa Saborosa

Ingredientes

- 2 xícaras de maçãs picadas
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 xícara de água
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de sal
- 4 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de creme de leite
- 1/2 xícara de caramelo pronto para usariro
- 2 a 3 colheres (de sopa) de água

Como Fazer:

1- Em uma panela, misture as maçãs, o açúcar mascavo, a manteiga e a água.

2- Cozinhe em fogo médio até que as maçãs estejam macias e o líquido esteja espesso.

3- Reserve.

4- Em outra panela, adicione a farinha de trigo e o sal.

5- Cozinhe por alguns minutos, mexendo constantemente, até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela.

6- Transfira a mistura da farinha para uma tigela grande e deixe esfriar um pouco.

7- Em seguida, adicione os ovos, um de cada vez, misturando bem após cada adição.

8- Adicione a essência de baunilha à massa e misture bem.

9- Despeje a massa em uma assadeira untada e espalhe uniformemente.

Site: Bolo Maçã e Caramelo

Vídeo: Bolo Bomba de Maçã e Caramelo

Como Fazer:

10- Asse em um forno pré-aquecido a 180°C por 25-30 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e inchado.

11- Deixe o bolo esfriar completamente e, em seguida, corte ao meio horizontalmente.

12- Espalhe o creme de leite sobre a metade inferior do bolo e cubra com a mistura de maçãs.

13- Coloque a metade superior do bolo de volta e regue com o caramelo.

14- Sirva o Bolo e desfrute.

15- Este Bolo Bomba de Maçã e Caramelo é a receita ideal para adocicar a sua ceia de Natal.

16- A textura úmida, o sabor da maçã e a riqueza do caramelo se unem em harmonia, proporcionando uma explosão de prazer a cada mordida.

Torta Amanteigada de Creme

Ingredientes

● Para a massa:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de manteiga gelada
- 1/4 xícara de açúcar
- 1 ovo

● Para o creme:

- 2 xícaras de leite
- 4 gemas de ovo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha

● Sugestões de Substituições:

- **Manteiga:** Margarina
- **Açúcar:** Adoçante culinário
- **Leite:** Leite de amêndoas ou coco

Site: Torta Amanteigada de Creme

Como Fazer:

Massa:

★ Misture a farinha, a manteiga, açúcar e ovo até formar uma massa homogênea. Leve à geladeira por 30 minutos.

★ Forre uma forma de torta com a massa e asse a 180°C por 20 minutos.

Creme:

★ Em uma panela, misture as gemas, açúcar, amido e leite. Cozinhe em fogo baixo até engrossar.

★ Adicione a essência de baunilha.

★ Despeje o creme sobre a massa já assada.

★ Deixe esfriar e depois leve à geladeira por 2 horas.

Site:

[Bolo de Ameixa com Doce de Leite]

Americano de Presunto e Queijo

Ingredientes

- ★ 1 ovo
- ★ 1 xícara de chá de leite
- ★ 1/4 de xícara de óleo
- ★ 3 colheres de sopa de açúcar
- ★ 1/2 colher de sopa de sal
- ★ 1/2 pacotinho de fermento biológico

seco ou

1/2 colher de sopa +/- 1/2 quilo farinha de

trigo

Modo de preparo:

Numa bacia junte todos os ingredientes deixando a farinha por último que deverá ser colocada aos poucos até a massa ficar macia, elástica e desgrudar das mãos. Coloque para crescer por 1 hora ou até dobrar de volume.

Modele os salgadinhos, passe o recheio e ponha pra crescer de novo por uma hora ou até dobrar de volume.

Pincele com gema de ovo e asse em forno médio até dourar, cerca de 20 minutos.

No recheio desse americano tem molho de tomate, presunto, mussarela, tomate picadinho e orégano.

Leite Condensado com Creme de Leite com Pêssegos

Anéis de cebola frita

Ingredientes

- 2 cebolas grandes
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de alho em pó
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- Óleo vegetal para fritar

Modo de preparo

★ Descasque as cebolas e corte-as em rodelas de cerca de 1 cm de espessura. Separe os anéis de cebola e reserve.

★ Em um prato raso, misture a farinha, o sal, o alho em pó e a pimenta-do-reino.
Em outro prato raso, bata o ovo com o leite.

★ Mergulhe cada anel de cebola primeiro na mistura de farinha, cobrindo bem os dois lados, em seguida mergulhe na mistura de ovo e leite, e por fim na mistura de farinha novamente.

★ Aqueça o óleo em uma panela funda em fogo médio-alto. Certifique-se de que o óleo esteja quente o suficiente antes de fritar. Você pode testar a temperatura colocando um palito de fósforo no óleo – se ele começar a borbulhar, o óleo está pronto.

★ Coloque os anéis de cebola no óleo quente, alguns de cada vez, e frite até dourar, cerca de 2 a 3 minutos de cada lado.

★ Use uma escumadeira para remover os anéis de cebola fritos e coloque-os em papel toalha para absorver o excesso de óleo.
Sirva imediatamente, com seu molho favorito.

Site: [Anéis de Cebola Frita]

Torta de Banana com Creme e Suspiro

- ★ 10 bananas bem maduras
- ★ 1 lata de leite condensado
- ★ 1 lata de creme de leite
- ★ 1 colher de café de baunilha
- ★ 1 litro de leite
- ★ 3 colheres cheia de maizena
- ★ 3 ovos
- ★ Açúcar

MODO DE FAZER:

1 — Levar ao fogo o leite com a maisena dissolvida, a baunilha, as 3 gemas, o leite condensado e o açúcar, até virar um mingau grosso, depois desligar o fogo e colocar o creme de leite com o soro, reserve.

2 — Em uma travessa colocar as bananas cortada ao meio de forrar toda a travessa com as bananas e por cima jogar o creme que está reservado e esfriando

3 — Em outra travessa colocar as 3 clara e bater em neve, depois colocar 12 colheres de açúcar e deixar bater até formar o suspiro

4 — Colocar por cima do creme o suspiro e levar ao forno e deixar até o suspiro dourar

5 — Tire do forno e deixe esfriar, coloque na geladeira

6 — Este doce se come gelado.

Site: [Torta de Banana com Creme e Suspiro]

Sobremesa de Abacate

Iremos usar, ***gelatina sem sabor, creme de leite, leite condensado, limão e abacate picados.***

No liquidificador, junte o abacate, o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão, batendo até obter uma mistura cremosa.

Adicione a gelatina dissolvida e bata novamente para incorporar. Transfira para uma forma de pudim untada e deixe firmar.

Ingredientes

- ★ 2 caixas de creme de leite (400 g)
- ★ 2 caixas de leite condensado (790 g)
- ★ 1 sachê de gelatina incolor sem sabor (12 g) suco de 1 limão
- ★ 1 abacate picado em cubos

Modo de preparo

Em um recipiente, dissolva a gelatina incolor sem sabor em água, seguindo as instruções do fabricante, e reserve.

Em seguida, no liquidificador, adicione o abacate picado, o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão.

Processe a mistura por aproximadamente 2 minutos, ou até alcançar uma textura cremosa e homogênea.

Acrescente a gelatina incolor sem sabor previamente dissolvida e bata por mais 1 minuto para assegurar uma incorporação completa.

Despeje o conteúdo do liquidificador em uma forma de pudim levemente untada com óleo e leve a sobremesa de

abacate à geladeira por no mínimo 3 horas.

Site: Sobremesa de Abacate

Bolo Coco

Ingredientes para Massa:

- ★ 4 ovos
- ★ 1 1/2 xícaras de coco ralado
- ★ 1 xícara de fubá
- ★ 2 xícaras de açúcar
- ★ 1/2 xícara de amido de milho
- ★ 1 xícara de leite integral
- ★ 3 colheres de sopa. farinha de trigo
- ★ 1 colher de sopa. de fermento
- ★ 2 colheres de sopa. manteiga
- ★ Uma lata de leite condensado (adoçado)
- ★ 100 gr. coco ralado

Modo de preparo

★ Coloque na batedeira os ovos, o leite, a farinha, o açúcar, a farinha de milho, a manteiga, o amido de milho e o coco ralado. Bata por um minuto até obter uma mistura consistente.

★ Não se assuste se parecer líquido.

★ Por fim adicione o fermento químico e misture levemente com uma colher para misturar tudo.

★ Unte com manteiga e enfarinhe uma forma retangular (30 cm x 20 cm) e despeje a mistura nela. Cozinhe a 200°C por 40 minutos.

★ Depois de cozido, retire do forno e regue com a calda enquanto estiver quente.

★ Deixe esfriar antes de servir.
Aproveite esta deliciosa delícia celestial!

Site: Sobremesa-do-céu - Bolo Coco

Tarte de Coco e Ananás

Ingredientes:

- ★ 1 Base de Massa Quebrada
- ★ 3 Ovos
- ★ 1 Lata de Ananás de Conserva
- ★ 1 Chávena de Leite
- ★ 1 Colher de Sopa de Manteiga
- ★ 4 Colheres de Sopa de Açúcar
- ★ 2 Colheres de Sopa Farinha
- ★ ½ Colher de Chá de Sal
- ★ 1 colher de sopa de coco ralado

Preparação:

Pré-aqueça o forno a 190º.
Com a massa quebrada forre uma tarteira com fundo amovível, pique a massa com a ajuda de um garfo.
Coloque por cima da massa uma folha de papel de alumínio e deite por cima um pacote de feijões secos.
Leve ao forno por 20 minutos.

Guarde 5 rodelas de ananás para o final.
Coloque um tacho ao lume com o leite e a manteiga e deixe ferver.
No liquidificador, coloque o restante ananás, os ovos, a farinha, o coco e o açúcar, deixe misturar bem.
Reduza o lume para o mínimo, deite no leite o preparado anterior e deixe engrossar.

Quando a massa estiver quase pronta, retire a fôrma do forno, retire os feijões, o papel de alumínio e verta o preparado anterior na forma, cubra com as rodelas de ananás, reduza a temperatura para 170º e leve ao forno por mais 40 minutos.
Coloque no frigorífico de duas a três horas antes de servir!

Site: Torta de Abacaxi - Site_1

Site: Torta Abacaxi - Site _2

Site: Bolo de Cocada Queimada

Bolo de Brigadeiro Branco

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 50 mL de óleo
- 100 mL de água
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Para o recheio:

1 lata de leite condensado
100 gramas de chocolate branco ralado
1 caixinha de creme de leite
Para a cobertura:
200 gramas de chocolate branco ralado
Cerca de 5 colheres (sopa) de creme de leite

Modo de Preparo

Para o bolo:

Bater as claras em neve, até que fiquem bem firmes.
Sem parar de bater, adicione as gemas, uma a uma.
Juntar o açúcar e bater muito bem, até formar uma mistura leve e fofa.
Ferver o óleo e a água juntos, colocar na mistura e bater levemente, apenas para misturar.
Tirar da batedeira, juntar a farinha de trigo delicadamente com um fouet.
Por último, misturar o fermento.
Levar para assar numa fôrma de fundo removível (20 cm de diâmetro), untada e enfarinhada.

Para o recheio:

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo.

Mexer sem parar, até desgrudar levemente da panela.

Para a cobertura:

Colocar o chocolate com o creme de leite numa panela, levar em fogo baixo e mexer sempre até formar um creme.

Montagem:

Espere o bolo esfriar e corte-o em duas partes.

Na própria fôrma onde o bolo foi assado, coloque uma parte do bolo.

Molhe com uma calda de sua preferência (usei leite).

Espalhe o recheio (espere esfriar um pouco).

Molhe a outra parte do bolo e coloque por cima do recheio.

Leve para gelar por 6 horas. Retire da fôrma, espalhe a cobertura.

Bolo de Coco com Leite Condensado

Ingredientes:

★ 3 ovos grandes (aproximadamente 150 gramas)

★ 4 colheres (de sopa) de manteiga sem sal (100 gramas)

★ 1 garrafinha de leite de coco (200 ml)

★ 350 ml de leite (364 gramas)

★ 1 caixa de leite condensado (395 gramas)

★ 2 colheres (de sopa) cheias de amido de milho (40 gramas)

★ 1 xícara de farinha de trigo (130 gramas)

★ 1 pacote de coco ralado (100 gramas)

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma com manteiga e farinha de trigo.

Prepare a massa: Em um liquidificador, coloque os ovos, a manteiga, o leite de coco, o leite condensado, o amido de milho, a farinha de trigo e metade do coco ralado. Bata bem até obter uma mistura homogênea.

Asse o bolo: Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.

Finalize: Retire o bolo do forno e deixe esfriar por alguns minutos. Desenforme com cuidado e polvilhe o restante do coco ralado por cima.

Dicas Extras:

Para garantir que o bolo não grude na forma, você pode forrar o fundo com papel manteiga antes de untar com manteiga e farinha de trigo. Se desejar uma textura ainda mais cremosa, substitua parte do leite por leite de coco.

Experimente adicionar uma pitada de canela em pó à massa para um toque aromático extra.

Site: Bolo de Coco com Leite Condensado